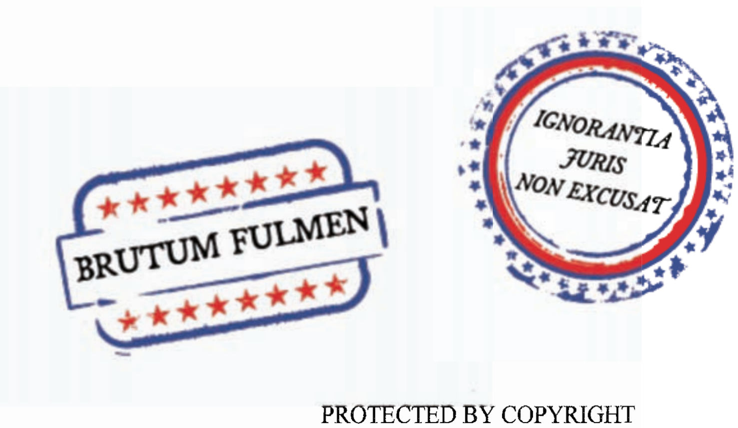
# Kingdom of Thailand

## ☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

TCPS 26-2548 (2005) (Thai): PICKLED FISH (PLA SOM)

BLANK PAGE




PROTECTED BY COPYRIGHT

**ประกาศสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม**
**เรื่อง แก้ไขมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน**
**ฉบับที่ ๓๑๔ (พ.ศ. ๒๕๔๘)**
**ปลาส้ม**
**(แก้ไขครั้งที่ ๑)**

โดยที่คณะกรรมการมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนมีมติในการประชุมครั้งที่ ๑๘-๑/๒๕๔๗ เมื่อวันที่ ๑๘ เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๔๗ ให้แก้ไขเพิ่มเติมมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ปลาส้ม มาตรฐานเลขที่ มผช.๒๖/๒๕๔๖

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมจึงออกประกาศแก้ไขเพิ่มเติมมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ปลาส้ม มาตรฐานเลขที่ มผช.๒๖/๒๕๔๖ ท้ายประกาศสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ฉบับที่ ๒๖ (พ.ศ.๒๕๔๖) ลงวันที่ ๓๐ เมษายน ๒๕๔๖ ดังต่อไปนี้

๑. ให้แก้หมายเลขมาตรฐานเลขที่ “มผช.๒๖/๒๕๔๖” เป็น “มผช.๒๖/๒๕๔๘”

๒. ให้ยกเลิกความในข้อ ๔.๕ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“๔.๕ วัตถุเจือปนอาหาร

๔.๕.๑ ห้ามใช้สีสังเคราะห์ทุกชนิด

๔.๕.๒ ห้ามใช้โซเดียมบอเรต (บอแรกซ์)

๔.๕.๓ ห้ามใช้โซเดียมหรือโพแทสเซียมไนเทรต และโซเดียมหรือโพแทสเซียมไนไทรต์

๔.๕.๔ หากมีการใช้ฟอสเฟตในรูปของโมโน- ได- และโพลิของเกลือโซเดียมหรือโพแทสเซียมอย่างใดอย่างหนึ่งหรือรวมกันในผลิตภัณฑ์สำเร็จ (คำนวณเป็น $P_2O_5$ จากฟอสฟอรัสทั้งหมด) ต้องไม่เกิน ๕ ๐๐๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม”

ทั้งนี้ ให้มีผลบังคับใช้นับแต่วันที่ประกาศ เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๒ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๔๘

**ไพโรจน์ สัญญะเดชากุล**

เลขาธิการสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

# มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน
# ปลาส้ม

## ๑. ขอบข่าย

๑.๑ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้ครอบคลุมปลาส้มที่มีลักษณะเป็นปลาทั้งตัว เป็นชิ้น เป็นเส้น และที่บดหรือสับแล้ว

## ๒. บทนิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้ มีดังต่อไปนี้

๒.๑ ปลาส้ม หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากปลาที่ผ่านกรรมวิธีการหมักด้วยเกลือ ข้าวสวยหรือข้าวเหนียวนึ่ง และกระเทียม จนมีรสเปรี้ยว อาจทำจากปลาทั้งตัว หรือเฉพาะเนื้อปลาก็ได้

## ๓. ประเภท

๓.๑ ปลาส้ม แบ่งออกเป็น ๔ ประเภท คือ

๓.๑.๑ ปลาส้มตัว เป็นปลาส้มที่ทำจากปลาทั้งตัวที่ผ่าท้องควักไส้ออกแล้ว

๓.๑.๒ ปลาส้มชิ้น เป็นปลาส้มที่ทำจากเนื้อปลาล้วนที่หั่นเป็นชิ้นตามขวางของลำตัวปลา

๓.๑.๓ ปลาส้มเส้น เป็นปลาส้มที่ทำจากเนื้อปลาล้วนที่หั่นเป็นเส้น

๓.๑.๔ ปลาส้มฟัก หรือ แหนมปลา เป็นปลาส้มที่ทำจากเนื้อปลาล้วนที่บดหรือสับ

## ๔. คุณลักษณะที่ต้องการ

๔.๑ ลักษณะทั่วไป

ต้องเป็นปลาชนิดเดียวกัน และมีลักษณะเฉพาะถูกต้องตรงตามชื่อประเภทปลาส้มที่ระบุไว้ที่ฉลาก

๔.๒ สี กลิ่น รส

ต้องมีสี กลิ่น รส เป็นไปตามธรรมชาติของปลาส้มแต่ละประเภท ไม่มีกลิ่นอับ กลิ่นหืน หรือกลิ่นอื่นที่ไม่พึงประสงค์

๔.๓ ลักษณะเนื้อ

๔.๓.๑ ปลาส้มตัว ต้องคงสภาพเป็นตัว เนื้อแน่น ไม่ยุ่ย

๔.๓.๒ ปลาส้มชิ้น ต้องคงสภาพเป็นชิ้น เนื้อแน่น ไม่ยุ่ย

๔.๓.๓ ปลาส้มเส้น ต้องคงสภาพเป็นเส้น ไม่แตกยุ่ย

๔.๓.๔ ปลาส้มฟัก หรือแหนมปลา ต้องมีเนื้อเนียน แน่น ยืดหยุ่นดี ไม่มีฟองอากาศ

เมื่อตรวจสอบโดยวิธีให้คะแนนตามข้อ ๙.๒ แล้ว ต้องได้คะแนนเฉลี่ยของแต่ละลักษณะจากผู้ตรวจสอบทุกคน ไม่น้อยกว่า ๓ คะแนน และไม่มีลักษณะใดได้ต่ำกว่า ๒ คะแนน จากผู้ตรวจสอบคนใดคนหนึ่ง

๔.๔ สิ่งแปลกปลอม

ต้องไม่พบสิ่งแปลกปลอม เช่น เส้นผม ชิ้นส่วนหรือสิ่งปฏิกูลของแมลง หนอน หนู และนก ดิน ทราย และกรวด

๔.๕ วัตถุเจือปนอาหาร

ห้ามใช้โซเดียมหรือโพแทสเซียมไนเทรต โซเดียมหรือโพแทสเซียมไนไทรต์ โซเดียมบอเรต (บอแรกซ์) ฟอสเฟต และสี

๔.๖ ความเป็นกรด-ด่าง

ต้องมีค่าความเป็นกรด-ด่างอยู่ระหว่าง ๔.๐ ถึง ๖.๐

๔.๗ จุลินทรีย์

๔.๗.๑ ซาลโมเนลลา ต้องไม่พบในตัวอย่าง ๒๕ กรัม

๔.๗.๒ คลอสตริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ ต้องไม่พบในตัวอย่าง ๐.๑ กรัม

๔.๗.๓ อี. โคไล โดยวิธีเอ็นพีเอ็น ต้องน้อยกว่า ๑๐ ต่อตัวอย่าง ๑ กรัม

๔.๗.๔ ต้องไม่มีราปรากฏให้เห็น

๔.๘ พยาธิ

ต้องไม่พบ

## ๕. สุขลักษณะ

๕.๑ สุขลักษณะในการทำปลาส้ม ให้เป็นไปตามคำแนะนำตามภาคผนวก ก.

## ๖. การบรรจุ

๖.๑ ให้บรรจุปลาส้มในภาชนะบรรจุที่สะอาด ผนึกได้เรียบร้อย ป้องกันการปนเปื้อนจากภายนอกได้ โดยส่วนที่สัมผัสกับปลาส้มต้องไม่มีสี (ยกเว้นวัสดุจากธรรมชาติ)

๖.๒ น้ำหนักสุทธิของปลาส้มในแต่ละภาชนะบรรจุ ต้องไม่น้อยกว่าที่ระบุไว้ที่ฉลาก

## ๗. เครื่องหมายและฉลาก

๗.๑ ที่ภาชนะบรรจุปลาส้มทุกหน่วย อย่างน้อยต้องมี เลข อักษร หรือเครื่องหมายแจ้งรายละเอียดต่อไปนี้ให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน

(๑) ชื่อเรียกผลิตภัณฑ์ เช่น ปลาส้มทั้งตัว ปลาส้มชิ้น
(๒) น้ำหนักสุทธิ เป็นกรัมหรือกิโลกรัม
(๓) ข้อแนะนำในการเก็บรักษา และการบริโภค
(๔) วัน เดือน ปีที่ทำ และวัน เดือน ปีที่หมดอายุ หรือข้อความว่า “ควรบริโภคก่อน (วัน เดือน ปี)”
(๕) ชื่อผู้ทำ หรือสถานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน

ในกรณีที่ใช้ภาษาต่างประเทศ ต้องมีความหมายตรงกับภาษาไทยที่กำหนดไว้ข้างต้น

## ๘. การชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน

๘.๑ รุ่น ในที่นี้ หมายถึง ปลาส้มประเภทเดียวกัน ที่ทำหรือส่งมอบหรือซื้อขายในระยะเวลาเดียวกัน

๘.๒ การชักตัวอย่างและการยอมรับ ให้เป็นไปตามแผนการชักตัวอย่างที่กำหนดต่อไปนี้

๘.๒.๑ การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบสิ่งแปลกปลอม การบรรจุ และเครื่องหมายและฉลาก ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน ๓ หน่วยภาชนะบรรจุ เมื่อตรวจสอบแล้วทุกตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๔.๔ ข้อ ๖. และข้อ ๗. จึงจะถือว่าปลาส้มรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

๘.๒.๒ การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบลักษณะทั่วไป สี กลิ่น รส และลักษณะเนื้อ ให้ใช้ตัวอย่างที่ผ่านการทดสอบตามข้อ ๘.๒.๑ แล้ว จำนวน ๓ หน่วยภาชนะบรรจุ เมื่อตรวจสอบแล้วตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๔.๑ ถึงข้อ ๔.๓ จึงจะถือว่าปลาส้มรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

๘.๒.๓ การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบวัตถุเจือปนอาหาร ความเป็นกรด-ด่าง จุลินทรีย์ และพยาธิ ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน ๕ หน่วยภาชนะบรรจุ นำมาทำเป็นตัวอย่างรวม เมื่อตรวจสอบแล้วตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๔.๕ ถึงข้อ ๔.๘ จึงจะถือว่าปลาส้มรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

๘.๓ เกณฑ์ตัดสิน

ตัวอย่างปลาส้มต้องเป็นไปตามข้อ ๘.๒.๑ ข้อ ๘.๒.๒ และข้อ ๘.๒.๓ ทุกข้อ จึงจะถือว่าปลาส้มรุ่นนั้นเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้

## ๙. การทดสอบ

๙.๑ การทดสอบลักษณะทั่วไป สิ่งแปลกปลอม ภาชนะบรรจุ และเครื่องหมายและฉลาก ให้ตรวจพินิจ

๙.๒ การทดสอบ สี กลิ่น รส และลักษณะเนื้อ

๙.๒.๑ ให้แต่งตั้งคณะผู้ตรวจสอบ ประกอบด้วยผู้ที่มีความชำนาญในการตรวจสอบปลาส้มอย่างน้อย ๕ คน แต่ละคนจะแยกกันตรวจและให้คะแนนโดยอิสระ

๙.๒.๒ หลักเกณฑ์การให้คะแนน ให้เป็นไปตามตารางที่ ๑

**ตารางที่ ๑ หลักเกณฑ์การให้คะแนน**

(ข้อ ๙.๒.๒)

| ลักษณะที่ตรวจสอบ | เกณฑ์ที่กำหนด | ระดับการตัดสิน (คะแนน) | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | ดีมาก | ดี | พอใช้ | ต้องปรับปรุง |
| สี | เป็นไปตามธรรมชาติของปลาส้มแต่ละประเภท | ๔ | ๓ | ๒ | ๑ |
| กลิ่น | เป็นไปตามธรรมชาติของปลาส้มแต่ละประเภท ไม่มีกลิ่นอับ กลิ่นหืน หรือกลิ่นอื่นที่ไม่พึงประสงค์ | ๔ | ๓ | ๒ | ๑ |
| รส | เป็นไปตามธรรมชาติของปลาส้มแต่ละประเภท | ๔ | ๓ | ๒ | ๑ |
| ลักษณะเนื้อ | ปลาส้มตัว ต้องคงสภาพเป็นตัว เนื้อแน่น ไม่ยุ่ย | ๔ | ๓ | ๒ | ๑ |
| | ปลาส้มชิ้น ต้องคงสภาพเป็นชิ้น เนื้อแน่น ไม่ยุ่ย | ๔ | ๓ | ๒ | ๑ |
| | ปลาส้มเส้น ต้องคงสภาพเป็นเส้น ไม่แตกยุ่ย | ๔ | ๓ | ๒ | ๑ |
| | ปลาส้มฟัก หรือแหนมปลา ต้องมีเนื้อเนียน แน่น ยืดหยุ่นดี ไม่มีฟองอากาศ | ๔ | ๓ | ๒ | ๑ |

๙.๓ การทดสอบวัตถุเจือปนอาหาร

ให้ใช้วิธีทดสอบตาม AOAC หรือ IFU หรือวิธีทดสอบอื่นที่เป็นที่ยอมรับ

๙.๔ การทดสอบความเป็นกรด-ด่าง

ให้ทดสอบโดยใช้เครื่องวัดความเป็นกรด-ด่าง (pH meter)

๙.๕ การทดสอบจุลินทรีย์

ให้ใช้วิธีทดสอบตาม AOAC หรือ BAM หรือวิธีทดสอบอื่นที่เป็นที่ยอมรับ

๙.๖ การทดสอบพยาธิ

ให้วิธีทดสอบโดยใช้กล้องจุลทรรศน์

๙.๗ การทดสอบน้ำหนักสุทธิ

ให้ใช้เครื่องชั่งที่เหมาะสม

# ภาคผนวก ก.

## สุขลักษณะ

(ข้อ ๕.๑)

ก.๑ สถานที่ตั้งและอาคารผลิต

ก.๑.๑ สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียง ควรอยู่ในที่ที่จะไม่ทำให้ปลาส้มที่ผลิตเกิดการปนเปื้อนได้ง่าย โดย

ก.๑.๑.๑ สถานที่ตั้งตัวอาคารและบริเวณโดยรอบ ควรสะอาด ไม่มีน้ำขังแฉะและสกปรก

ก.๑.๑.๒ ควรอยู่ห่างจากบริเวณหรือสถานที่ที่มีฝุ่นมากผิดปกติ

ก.๑.๑.๓ ไม่ควรอยู่ใกล้เคียงกับสถานที่น่ารังเกียจ

ก.๑.๒ อาคารผลิตมีขนาดเหมาะสม มีการออกแบบและก่อสร้างในลักษณะที่ง่ายแก่การบำรุงรักษา การทำความสะอาด และสะดวกในการปฏิบัติงาน โดย

ก.๑.๒.๑ พื้น ฝาผนัง และเพดานของอาคารสถานที่ผลิต ก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน เรียบ ทำความสะอาดและซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพที่ดีตลอดเวลา

ก.๑.๒.๒ ควรแยกบริเวณผลิตปลาส้มออกเป็นสัดส่วน ไม่อยู่ใกล้ห้องสุขา ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้วหรือไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตอยู่ในบริเวณผลิต

ก.๑.๒.๓ พื้นที่ปฏิบัติงาน มีบริเวณเพียงพอ แสงสว่าง และการระบายอากาศที่เหมาะสม

ก.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต

ก.๒.๑ ภาชนะหรืออุปกรณ์ในการผลิตที่สัมผัสกับปลาส้ม ทำจากวัสดุมีผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ล้างทำความสะอาดได้ง่าย

ก.๒.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ สะอาด และเหมาะสมกับการใช้งาน ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน ติดตั้งได้ง่าย มีปริมาณเพียงพอ รวมทั้งสามารถทำความสะอาดได้ง่ายและทั่วถึง

ก.๓ การควบคุมกระบวนการผลิต

ก.๓.๑ วัตถุดิบและส่วนผสมในการทำปลาส้ม สะอาด มีคุณภาพดี มีการล้างหรือทำความสะอาดก่อนนำไปใช้

ก.๓.๒ การผลิต การเก็บรักษา ขนย้าย และขนส่งผลิตภัณฑ์ปลาส้ม มีการป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมเสียของปลาส้ม

ก.๔ การสุขาภิบาล การบำรุงรักษา และการทำความสะอาด

ก.๔.๑ น้ำที่ใช้ล้างทำความสะอาดเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ และมือผู้ทำปลาส้ม ควรเป็นน้ำสะอาดและมีปริมาณเพียงพอ

ก.๔.๒ มีวิธีการป้องกันและกำจัดสัตว์นำเชื้อ แมลงและฝุ่นผง ไม่ให้เข้าในบริเวณผลิตตามความเหมาะสม

ก.๔.๓ มีการกำจัดขยะ สิ่งสกปรก และน้ำทิ้ง อย่างเหมาะสม เพื่อไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกลับลงสู่ปลาส้ม

ก.๔.๔ สารเคมีที่ใช้ล้างทำความสะอาด และใช้กำจัดสัตว์นำเชื้อและแมลง ควรใช้ในปริมาณที่เหมาะสม และเก็บแยกจากบริเวณที่ผลิตปลาส้ม เพื่อไม่ให้ปนเปื้อนลงสู่ปลาส้มได้

ก.๕ บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน

ผู้ทำปลาส้มทุกคนต้องรักษาความสะอาดส่วนบุคคลให้ดี เช่น สวมเสื้อผ้าที่สะอาด มีผ้าคลุมผมเพื่อป้องกันไม่ให้เส้นผมหล่นลงในปลาส้ม ไม่ไว้เล็บยาว ไม่ทาสีเล็บ ไม่สวมใส่เครื่องประดับ ควรล้างมือให้สะอาดก่อนปฏิบัติงานทุกครั้ง